

PASTELES DE NAVIDAD

5 VASOS = ACEITE

1 = = AGUARDIENTE PARA PASTA

1 CUCHARADA DE AZUCAR

HARINA LA QUE ADMITA

SE HIERVE LA CALABAZA

PARTIDA EN LA OLLA EXPRES

UNOS 20 MINUTOS SE SEPARA

EL CABELLO Y SE PONE AL FUEGO

CON LA MISMA CANTIDAD DE

AZUCAR QUE DE CABELLO

CANELA EN RAMA PIEL DE

LIMON Y UN CHORRO DE

ANIS MOVERLA CONTINUAMENTE

Y QUE HIERVA DE 20 A 30

MINUTOS

DESPUES SE RELLENAN

LOS PASTECILLOS Y AL HORNO

COCA DE DANONE

1 YOGUR NATURAL O DE
LIMON ~~LA~~ MEDIDA DEL
YOGUR DE ACEITE

3 MEDIDAS DE AZUCAR

3 = = HARINA

3 HUEVOS

1 SOBRE DE LEVADURA
ROYAL (15 GRAMOS)

RALLADURA DE UN LIMON

COCION DE 30 A 35

MINUTOS

COCA DE CEBOLLA

1 VASO DE CERVEZA

1 = = ACEITE

EL ZUMO DE MEDIO LIMON
HARINA LA QUE ADMITA

1 Kg DE CEBOLLAS Y SE FRIE

6 HUEVOS SE BATEN Y SE

MEZCLAN CON LA CEBOLLA

SE ESTIENDE LA MASA Y

SE LE PONE EN CIMA

LA CEBOLLA JUNTO CON

LOS HUEVOS

COCCION AL HORNO DE

25 A 30 MINUTOS

COCA DE MANZANA

SE MEZCLAN 3 HUEVOS

1 VASO DE ACEITE 1 VASO

DE LECHE VASO y MEDIO

DE AZUCAR 2 VASOS DE

HARINA UN ROYAL

1 MANZANA EN RODAJAS

POR ENCIMA y SE PONE

15 MINUTOS EN EL HORNO

EN LA PARTE DE ~~ARRIBA~~ y

~~EN~~ ABAJO y 5 EN LA

PORTE DE ARRIBA

COCA MALFETA

SE MEZCLAN 6 HUEVOS

$\frac{3}{4}$ DE AZUCAR

$\frac{3}{4}$ = HARINA 4 GASEOSA

4 VASOS DE LECHE

2 VASOS DE ACEITE

LA RASPADURA DE UN
LIMON

COCA DE TOMATE
PARA LA MASA

1 VASO DE PASOSA

1 = = CERVEZA

1 VASO y $1/2$ DE ACEITE
SAL, HARINA LA QUE
ADMITA

RELLENOS TOMATE NATURAL
TRITURADO y FRITO PIMIENTOS

HUEVOS COCIDOS y
ATUN TODO BIEN

MEZCLADO y SE RELLENA

LA PASTA y AL HORNO

ROLLOS DE LASARTEN

6 HUEVOS 18 CUCHARADAS
DE AZÚCAR 18 DE ANÍS
18 DE LECHE 18 DE ACEITE
7 GASEOSAS DE PAPELILLO
RASPADURA DE UN LIMÓN
3 NARANJAS EL ZUMO
HARINA LA QUE ADMITA

DESPUES SE FORMAN LOS
ROLLOS Y SE FRIEN EN
ABUNDANTE ACEITE Y
SE LES PONE AZÚCAR

ROLLO DE ALMENDRA BORRACHO
Y 4 HUEVOS LEBADURA

125 GRS DE ALMENDRA MOLIDA

= = = HARINA

= = = AZUCAR

PARA EL LICOR

250 GRS DE AZUCAR

1 VASO DE AGUA Y

1 COPA DE LICOR

PREFERENTE 43 Ó CUANTRO

UNA VEZ HECHO EL

ROLLO SE LE PONE EL

ALMIBAR DE AZUCAR CON

EL LICOR SI GUSTA

SE LE PONE POCO RAYADO

FLAN 6 PERSONAS

6 HUVOS

2 VASOS DE LECHE

6 CUCHARADAS DE AZUCAR

VIEN BATIDO SE PONE AL
BAÑO MARÍA

ARROZ

COCA DE JAMON YORK
Y QUESO SE PONEN

4 HOJAS DE OJALDRE EN
EL MOLDE SE ESTIENDE
Y SE PINCHA BIEN

SE CUBRE CON QUESO
EN LONCHAS JAMON YORK.
DESPUES SE VALE UN

HUEVO Y SE AÑADE UN
BOTE PEQUEÑO DE NATA DE
GUIRAR SE MEZCLA BIEN
Y SE PONE POR ENCIMA
SE PONE AL HORNO A 150g.

ASTA QUE SE VEA QUE
ESTA HECHA

ARROZ DULCE

AZAFRAN ANIS EN GRANO O

MATALAUVA AZUCAR LAUREL

y PIEL DE NARANJA ACEITE

SE PONE EL ACEITE 2 CUCHARAS

PAS APROXIMADAMENTE SE PONE

LA PIEL DE LA NARANJA

POR SUPUESTO VIEN LIMPIA Y

SECA SE SOFRIE UN POCO SE

LE AÑADE EL ANIS ~~y~~ LA

MOLIDO EL LAUREL y EN

SEGUIDA SE LE PONE AGUA

EN BASTANTE CANTIDAD

SE PONE EL AZUCAR TAMBIEN

MUCHA ASTA QUE EL CALDO ESTE

MUY DULCE SE PONE AZAFRAN

y CUANDO HIERVE SE PONE EL

ARROZ ASTA QUE ESTE HECHO

EN RREPOS LOS MISMO
INGREDIENTE QUE PARA EL
ARROZ ACER EL CALDO
Y GUAL

ACER CON HUEVO Y
HARINA CON UN POCO DE
AGUA UNA PASTA COMO
PARA REBOZAR PONER
UNA SARTEN CON MUCHO
ACEITE AL FUEGO Y
CUANDO ESTE CALIENTE
CON ~~UN~~ UNA VARILLA
DE VATIR O UN TENEDOR
IR PONIENDO LA MASA ES
PARCIDA EN PEQUEÑOS TROZOS
Y FREÍRLA PONERLA EN UNA
CAZUELA HONDA Y PONER EL
CALDO IRVIENDO POR ENCIMA

4.000a Libro de Cocina
MORCILLAS DE CEBOLLA

100 K. CEBOLLAS

1/2 K. DE PIMIENTA

= = = PIMENTON MOLIDO

PIMIENTOS ROJOS COCIDOS Y
PICADOS ~~1/2 K.~~ Mejor Molidos

1/4 MATALAUVA O ANISETES

1 NUEZ MOSCADA Rayada

CLAVO poquito 4.0.6. cl-

OREGANO = 100 g.

AZAFRAN EN RAMA 80. g.

PEREJIL PICADO 1 manojo

5 K. ARROZ COCIDO

CANELA poquita 50. g.

1 K MANTECA DE CERDO

100 g. DE AJOS MACHACADOS

TARTA DE MANZANA

2 HUEVOS

1 VASO DE LECHE

1 = = ACEITE

1/2 VASO DE AZUCAR

TODO ESTO SE BATE CON LA BATIDORA LUEGO SE LE AÑADE 4 MANZANAS (CATORCITOS) Y SE TRITURAN CON TODA LA MEZCLA ANTERIOR.

CUANDO ESTA TODO TRITURADO SE LE AÑADE,

1 VASO DE HARINA

1 SOBRE DE LEVADURA "ROYAL"

TODO ESTO SE VUELVE A BATIR Y SE COLOCA EN EL RECIPIENTE POR ENCIMA SE COLOCA

UNA MANZANA A TROZOS PARA DECORAR = SIGUE POR DETRAS

SE COLOCA AL HORNO
DURANTE 1H 45 MINUTOS
APROXIMADAMENTE A 170°C.
SOLO POR ABAJO
MEJOR SOLO 1H.

Barrachulos.

1 Vaso de aceite

1 Vaso de zumo de
Naranja.

1 Vaso de Anís

1 Vaso de Vino Blanco

Reyapadura de un limón

Canela y azúcar para
ponerle por fuera

Arina la que almita

se extiende lamasa fina

se corta en cuadrados

se juntan las puntas y

se frien después se pone
Azúcar

Anticuchos para la
Maza

- 1 clara montada DE huevo
- 1 papel de limonado puzoso
- 1 vaso de leche

Harina

12 Relleno

2 Manzanas Reineta

1 Vaso de leche

1 paquete de Harina

blanca y Medio Royal

Crema

1 Vaso de leche

1 Vaso de Azúcar

2 cortezas de limón

canela en Rama 1 yema de

dos cucharadas de
Maizena

caca de chocolate

1 Panone

1 Panone de aceite

se pone el embudo

~~2 Panones~~

2 Panones de azucar

2 — de chocolate
empolvo

1 Panone de orina

3 Huevos

1 Royal

ALBONDIGAS

1K CARNE PICADA DE CERDO
4 HUEVOS 4 DIENTES DE AJO
COMINOS APROXIMADAMENTE
UNOS 50 GRAMOS SAL Aceite
perejil 1 cebolla
1 pimiento Tomate frito
2 ojas DE Laurel

SE PONE LA CARNE EN
UN BOL SE MACHACA 2 AJOS
unos pocos cominos la
MITAD APROXIMADA Y
SE LE PONE A LA CARNE
SE LE PONEN 2 HUEVOS
ENTEROS Y SAL SE MEJCLA
BIEN Y SE DEJA REPOSAR

Se cuecen 2 ó 3 Huevos
Duros ~~mayor~~ A se
PREPARAN las ALBONDIGAS
EN Bolitas y se frien
se ponen en un bol y
se les agregan la cebolla
picadita el pimiento y
la salsa de tomate el
laurel y el ajo y comino
Restante machacado todo
junto con unos almen
DRAS se pone a las
ALBONDIGAS Tambien se
le pone la yema de
el ~~qu~~ Huevo machacado
La carne se trocea y
se pone Tambien a la
salsa se cuece 5 minutos

LECHE FRITA

casaca de limon

1 LITRO DE LECHE

1 RAMA DE CANELA

1 CUCHARADA DE MANTEQUILLA

2 = DE HARINA

3 = DE MAICENA

2 Yemas DE HUEVO

5 CUCHARADAS DE AZUCAR

HERVIMOS LA LECHE CON
LA CANELA CASACA DE
LIMON y LA MANTEQUILLA
EN OTRO RECIPIENTE

BATIMOS las yemas el
AZUCAR y la HARINA

la Maicena
una Taza de Leche
Fria echamos en
cima la Leche
~~para~~ hirviendo
Dejamos Durante
2 minutos sin dejar
de mover A continuacion
lo echamos en
una Fuente y lo
Dejamos enfriar
lo cortamos en trozo
y lo Rebozamos
con Harina y Huevo
Despues se Freie
y Listo

Chorizo

3. K. DE Magro DE cerdo
50. G. De pimienta
10. = = ANIS ETUS
5 pimientos Rojos secos
cocidos y Molidos
500. Miligramos De
AZAFRAN EN RAMA
18 ó 19. G. De canela
15. G. de pimentón
9. ó. 10. G. de pimentón
9. G. de colorante
100. G. de Almendras
peladas y troceadas.

1. Vaso de Vino Jerez o
Moscatilla seco
4 Dientes de ajos
Machacados perejil
Machacado 2. o. 3.
Ranitas y
Sal unos 20 u o. 30
gramos.

Despues se prueba
y se termina de
aliñar

CALAMARES RELLENOS

6 ó 7 calamares

1 Tomate grande o un
Bote de tomate NATURAL
Triturado.

1 Cebolla grande picada
1 pimiento Rojo picado

2 Hojas De Laurel

2 ó 3 Dientes de ajo.

Picado. Las cabezas
y aletas de los calamares
picados se añaden a una
salsa con todo y

Se Rellenan los
calamares ~~en~~

Con la salsa y
se le pone un
palillo para que no
se salga el relleno
Se ponen en la sartén
con el resto de la
salsa y se cubren
de agua se sazonan
y se dejan cocer
hasta que estén
blanditos